



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ETİMEKLİ SEBZE SALATASI

18 tane etimek
3-4 su bardağı yoğurt
3 yemek kaşığı mayonez
3 diş sarımsak
3 tane orta boy kabak
4 tane orta boy havuç

Öncelikle bir kasede mayonezli yoğurdumuzu hazırlıyoruz. Yoğurt miktarını tam ölçüsüyle veremiyorum çünkü onu ben tamamen göz kararıyla ekledim fakat 3-4 su bardağı yoğurt kullanabiliriz zannederseniz. Yoğurdu ne kadar bol olursa o kadar güzel oluyor. 3 yemek kaşığı kadar da mayonez kullanıyoruz. Yoğurtla mayonezi karıştırdıktan sonra içine sarımsakları ve tuzu ilave ediyoruz. Bu arada kabakları soyup rendeliyoruz ve sularını çekene kadar kavuruyoruz. Yine aynı şekilde havuçları soyup rendeliyoruz ve kavuruyoruz. Yalnız havuçları kavururken biraz yağ koyarsak daha lezzetli oluyor. Orta boy bir borcama 6 etimeği ikişerli sıra halinde diziyoruz. Üzerine mayonezli yoğurdumuzu bolca sürüyoruz. Yoğurdun üzerine kavurduğumuz havuçları yayıyoruz. Sonra yine bunların üzerine 6 etimeği ikişerli sıra halinde diziyoruz. Üzerine mayonezli yoğurt sürüp onun da üzerine kavrulmuş kabakları yayıyoruz. En son kalan 6 etimeği de kabakların üstüne ikişerli sıra halinde kapatıp salatanın her tarafını yoğurtlu mayonezle kaplıyoruz. Buzdolabında bir gece bekletip bütün malzemelerin birbiriyle özdeşleşmesini sağlıyoruz. Servis etmeden önce de üzerini kırmızı toz biber ve naneyle süslüyoruz. Kare kare kesip servis ediyoruz.